Der

Obstbaum-Freund

Nro. 41. VI. Jahrgang.

15. Oktbr. 1833.

Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Inhalt: Noch eine Theorie über die Fortpflanzung edler Obstsorten durch Samen, von einem Franzosen. — Ueber die Bereitung des Ciders. — Wann das Obst, um besser zu zeitigen, von den Blättern entblößt werden soll? — Ueber die Mittel, das Wachsthum der größten Bäume zu beschränken. — Aepfelbäume fruchtbar zu machen. — Obst aufzubewahren. — Pflaumen in Wein. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Noch eine Theorie über die Fortpflanzung edler Obstsorten durch Samen, von einem Franzosen.

Verschieden von der in Nro. 40 dieses Blattes mitgetheilten Zinkenschen Theorie über die Erzeugung edler Obstsorten ist diejenige eines Franzosen, welche in den Annalen der Pariser Gartenbau-Gesellschaft, Septbr. 1832, steht und also lautet:

„Ich vermuthe, daß man sich täusche, wenn man glaubt, daß durch das Pfropfen eine Frucht entstehe, welche in aller Hinsicht derjenigen gleiche, von der man das Edelreis genommen. Die Erfahrung lehrt uns zwar, daß die beste Pfirschensorte, auf einen Mandelbaum gepfropft, allerdings eine Frucht hervorbringt, welche hinsichtlich der Form und des Geschmaks derjenigen des Baumes, von welchem das Pfropfreis genommen wurde, vollkommen gleicht, aber sie beweist uns auch, daß deren Kern nur eine sehr unvollkommene Frucht wieder gibt; denn säet man ihn, so bekommt man von dem daraus erwachsenden Baume nach mehreren Jahren langen Wartens eine Frucht, die wohl etwas fleischiger,

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

(Schluß.)

B***, fuhr der Herr Hausmeister fort, hatte nie noch hundert Thaler zusammen gesehen; seine Freude, eine solche Summe nun gar zu besitzen, war deßhalb grenzenlos; tausend Entwürfe, das Geld nüzlich anzulegen, durchkreuzten sich in seinem Kopfe. Seine Frau dachte ebenfalls darüber nach, und bald tauschten sie ihre Ideen und Pläne gegenseitig aus.

„Wenn wir wüßten, wie wir von dem Gelde recht großen Vortheil ziehen könnten," flüsterte die Frau nachdenkend. — „Je nun!" erwiederte B*** — „ich dächte liebes Weibchen, wir kaufen dafür so viel alte Stiefeln und Schuhe, als wir nur deren habhaft werden können."

Sie ließ ihn kaum ausreden. „Geh mir mit deinen alten Schuhen," — entgegnete sie verdrüßlich, — das ist in meinen Augen ein fataler Handel. Nein, da müssen wir mit dem hübschen runden Sümmchen mehr verdienen können."

B*** war nicht ganz damit zufrieden, daß er sein Plänchen, alles alte Schuhwerk in Leipzig zusammen zu kaufen, nicht ausführen sollte. Da fiel der Frau, die

als eine Mandel, aber grün hart und herbe, wie deren Schale ist. Pfropft man diesen Stamm wieder und säet dann den Kern von der dadurch veredelten Frucht, so erhält man einen Baum, dessen Früchte schon größer sind, sich auch zu färben anfangen, aber doch nicht zu genießen sind. Wenn man nun wieder pfropft, immer mit derselben Sorte, wie das erste Mal, und den Kern von der auf diese Weise erhaltenen Frucht aussäet, so bringt diese dritte Saat einen Baum, dessen Früchte schon eßbar sind, einer Pfirsche mehr, als einer Mandel gleichen, wo aber das Fleisch noch am Kern hängen bleibt."

Kann man aus diesem Versuche nicht schließen, daß man endlich, wenn man so fortführe, eine Frucht erhalten müßte, welche derjenigen, welche zum Typus diente, ganz gleich wäre, da ihr jede Generation ähnlicher wird, und daß dann ihre Kerne fortwährend dieselbe edle Sorte hervorbringen würden?"

„Es scheint dieß zu beweisen, daß das Pfropfen auf den Samen ändernd einwirkt. Noch eine zweite Erfahrung spricht dafür: Man hat, ich weiß nicht auf welche Weise, Früchte von bon-chretien erhalten, die keine Kerne haben; diese Sorte ist sehr bekannt im Handel, aber sie artet sogleich aus, wenn sie gepfropft wird, und so kann diese Varietät nur durch Ableger constant erhalten werden. Je öfter man sie pfropft, desto mehr Kerne kommen wieder zum Vorschein, da sie doch anfänglich ganz frei davon ist. Ich selbst habe von den erwähnten Früchten erhalten, die so voll Fleisch waren, daß man keine Spur von einem Kernhause, noch weniger von Kernen entdeken konnte."

„Wenn nun aber das Pfropfen auf den Samen Einfluß hat, was soll man dann von den Kernen solcher Bäume erwarten, die man seit Jahrhunderten nur durch das Pfropfen bald auf diese, bald auf jene Sorte vermehrt hat? Im Verfolg meiner Beobachtungen über eine und dieselbe Frucht bemerke ich nun noch, daß ein auf Pflaum gepfropfter Pfirschenbaum einen ganz andern Kern hervorbringt, als ein auf Mandel oder Pfirsche gepfropfter, und daß es in dieser Hinsicht selbst einen Unterschied macht, auf welche Sorte von Pflaumen, Mandeln oder Pfirschen man das Edelreis gepfropft hat."

„Auf diese Weise sind wir dahin gelangt, daß wir nicht mehr wissen, was wir unternehmen, wenn wir den Samen von Kern- und Steinobst aussäen, und daß wir dann häufig künstlichen Befruchtungen zuschreiben, was nur die Wirkung unsers Verfahrens ist, indem wir verschiedene Säfte unter einander mischen, wie es beim Durchkreuzen mehrerer Viehracen geschieht."

Ob diese Idee richtig sey, verdiente genauere Untersuchung. Die zu dem Ende mit Obstbäumen anzustellenden Versuche würden freilich zu lange Zeit erfordern, dagegen das Pfropfen jähriger Pflanzen früher ein Resultat geben. Wenn man z. B. den Samen von Liebesäpfeln (Solanum Lycopersicum), die auf Stengeln von Kartoffeln gezogen wurden, aussäete, so würde man schwerlich gewöhnliche Liebesäpfel wieder erhalten. Mehrere Versuche dieser Art müßten das Prinzip, wonach hier die Natur verfährt, wohl

---

ihren Mann nicht gern ärgerlich machen, und seinem Handelsgeiste doch einige Nahrung geben wollte, plözlich ein, daß den folgenden Tag eine große Auktion gehalten werden sollte, in welcher eine Menge alter Kleider feilgeboten wurden. Sie hatte sich für eine sogenannte bürgerliche Nahrung, für Bier- und Branntweinschenk, entschieden; aber sie gab diese Idee auf, weil sie immer gehört hatte, daß der Handel mit alten Kleidungsstüken ungemein einträglich seyn sollte. B*** willigte mit Freuden ein; so konnte er doch seinen lieben Schuhhandel mit fortsezen. Sie begaben sich auf den Auktionssaal und erstanden eine große Menge Kleider. Als die zwölfte Stunde schlug, und der Proklamator die anwesenden Trödler einlud, sich Nachmittag um drei Uhr wieder zahlreich zur Fortsezung der Auktion einzufinden, ging B*** mit einem Pakete solcher Kleider nach seiner Bude, sein Weib aber mit dem Reste der erhandelten Stüke nach Hause. Kaum hatte er seine Waare ausgelegt, als mehrere Käufer zu diesem und jenem Kleidungsstüke sich meldeten. Es war ihm angenehm — aber zentnerschwer fiel es ihm auf das Herz, daß er nicht wußte, welchen Preis er fordern sollte. Indessen half er

darthun, und dann wären die Folgen leicht daraus zu ziehen."

Auch diese Ansicht ist der Prüfung deutscher Pomologen würdig, und die Freunde der Obstkultur, denen Raum und Zeit dazu zu Gebote stehen, werden die nüzlichste und angenehmste Abwechslung in ihre pomologischen Unterhaltungen bringen, wenn sie die Ansichten des Franzosen prüfenden Versuchen unterstellen, und sich um die Obstkultur verdient machen, wenn sie uns der Resultate ihrer Erfahrungen und der durch dieselben erworbenen Einsichten theilhaftig machen.

Ueber die Bereitung des Ciders.

Diese ist schon einigemal in diesen Blättern besprochen worden, da sie aber in der That ein Gegenstand von nicht geringer Wichtigkeit ist, indem bei dem immer mehr sich verbreitenden Obstbaue in unserm Vaterlande die Aepfel oft kaum auf andere Weise zu benüzen sind und auch schon in Sachsen, namentlich in Thüringen, fast alljährlich viele hundert Eimer Obstwein gemacht werden, so verdient wohl Alles, was zur Verbesserung dieses Fabrikats etwas beitragen kann, die Aufmerksamkeit des Landwirths und des Menschenfreundes, die beide wünschen müssen, daß dieses Getränk auf eine Weise bereitet werde, wo es nicht nur der Gesundheit nicht schadet, sondern auch einen Labetrunk für den Aermsten, wie eine Befriedigung des Kennergaumens gewährt und deßhalb sichern, lohnenden Absaz findet. Es dürfte daher wohl Entschuldigungen verdienen, daß wir nachstehend eine darauf Bezug habende Mittheilung aus dem Dezemberheft 1832 vom Journal des Connaissances usuelles machen, den wesentlichen Inhalt einer dort befindlichen längern Abhandlung kurz zusammendrängend.

Man suche die Aepfel aus, und werfe alle unreifen und angefaulten auf die Seite; dann breite man sie an einem troknen luftigen Orte einige Tage dünn aus. Sind sie abgetroknet, dann werden sie zermalmt. Nach diesem muß man sie in der Kufe so lange lassen, bis sich der Saft vollkommen vom Marke scheidet, und hell und klar erscheint. Diese Gährung dauert, je nachdem die Witterung, fünfzig bis zwei und siebenzig Stunden. Das Obenaufstehende und selbst die obere Schicht des zerquetschten Markes nehmen eine kirschbraune Farbe an. Ist dieser Augenblik gekommen, so muß die Presse mit heißem Wasser aufs Sorgfältigste gewaschen, mit vielem kalten Wasser abgespült und, wenn es seyn kann, mit einigen Flaschen Branntwein benezt werden. Nichts nimmt leichter den Geschmak des modrigen Holzes an, als der Cider; selbst bei der größten Vorsicht findet man selten einen, der ganz davon frei ist. Der ausgepreßte Cider muß sogleich auf hinlänglich geräumige, fast verschlossene Gefäße zum Abgähren gefüllt werden.

Gewöhnlich hält sich der Cider nicht, und wenn er zu jung getrunken wird, erzeugt er Dysenterien und andere ähnliche mehr oder weniger gefährliche Krankheiten. Um diesem vorzubeugen, um ihn zu einem haltbaren, gesunden und wohlschmekenden, dem Weine ganz

---

sich so gut als er konnte, forderte nach Gutdünken, und verkaufte in zwei Stunden seinen ganzen Vorrath. Er eilte nach seiner Wohnung, wo er auf dem verklärten Gesichte seiner Frau las, daß sie nicht weniger gute Geschäfte gemacht hatte. Sie überzählten das gelöste Geld, und fanden zu ihrer Freude einen sehr bedeutenden Ueberschuß.

Daß Beide nun diesen Handelszweig fortsezten, wird Jeder leicht denken. Rechtlichkeit und Billigkeit vermehrten ihre Kundschaft. Nach einiger Zeit war die Bude für das Geschäft zu klein; B*** verlegte seine alten Kleider in ein großes Magazin, eröffnete einen bedeutenden Handel nach Polen, und verdiente große Summen. Da er endlich ganze Erbschaften (vorzüglich aber immer Kleidungsstüke) zusammenkaufte, ward er ein großer Juwelenkenner, und lernte ihren Werth mit Bestimmtheit und Genauigkeit taxiren. Dieß bewog den Leipziger Magistrat, ihn zum Taxator zu ernennen, in welcher Eigenschaft er unter anderem nach Dresden berufen ward, um den beträchtlichen Brühl'schen Nachlaß zu taxiren, aus dem er selbst sehr viele und bedeutende Stüke, vorzüglich Pretiosen, erstand.

ähnlichen Getränke zu machen, gibt es vornehmlich zwei Wege.

Auf dem ersten bringt man den Cider gleich nach dem Auspressen in einen Kessel und läßt ihn um ein Drittheil bis zur Hälfte einkochen. Nun gießt man ihn in eine Kufe, wo die Gährung regelmäßig eintritt und verläuft. Der Schaum kommt an den Rand der Kufe, der Cider fängt an, sich zu klären, und wird in diesem Zustande auf Fässer gefüllt, wo er sich vollends abklärt. Die Trebern können, mit etwas Wasser übergossen, ebenfalls in Gährung gebracht werden, und man erhält sonach ein leichtes angenehmes Getränk.

Das zweite Verfahren besteht darin, daß man dem Cider drei bis vier Prozent Runkel-, Rohr- oder Kartoffelstärkenzuker in dem Augenblike zusezt, wo man ihn auf die Fässer füllt. Wenn dann die Gährung noch fortdauert, umwikelt man den Spund mit Leinwand, stekt ihn nur ganz leicht auf das Loch, und füllt die Fässer erst dann ganz voll, wenn kein Schaum mehr ausgestossen wird. Der Zusaz von Zuker erfordert nicht die geringste Vorsicht, und bereichert den Cider so, daß man ihn mehrere Jahre, ohne daß er an Geist und der Fähigkeit zu mousiren verliert, aufheben kann.

Diese Mischung ist übrigens nichts Neues; denn schon in älteren Zeiten soll man, nach der Versicherung des Herrn Regnault, der diese Anweisung ertheilt, einen Cider unter dem Namen „Königscider" für fürstliche Tafeln bereitet haben, der gezukert und mit Weingeist versezt wurde. Wir erfahren auch von demselben, daß der Gebrauch, den Traubenwein ebenfalls mit Zuker zu verbessern, in Frankreich immer mehr sich verbreite. Im Departement der Goldküste sollen allein zu diesem Behufe jährlich über 200,000 Pfund Kolonial- und 60,000 Pfund Stärkezuker verwendet werden.

Recept zur Bereitung eines vorzüglich guten weinigen Getränks aus dem Cider. Man nimmt jungen Cider, frisch von der Presse weg, und versezt ihn mit so viel Honig, daß die Flüssigkeit ein Ei trägt. Nun kocht man sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schäumt sie wohl ab, und gießt sie in ein der Menge angemeßnes Faß, das davon nicht ganz voll werden darf. Die Gährung tritt bald ein; sobald sie aufgehört hat, was man durch den Geruch, das Gehör und den nicht mehr aufsteigenden Schaum erkennt, füllt man das Faß mit dazu aufgehobenem Cider voll und spündet es zu. Im März des folgenden Jahres zieht man diese Flüssigkeit auf Flaschen, wo sie, wenn der Keller eine gleichmäßige, angemeßene Temperatur hat, in sechs Wochen zu einem köstlichen geistigen Getränke wird, das sich sehr gut hält und, gehörig alt geworden, bis zur Täuschung dem Maderawein ähnlich wird.

Anweisung zur Benüzung der bei der Ciderbereitung zurükbleibenden Trebern. Viele werfen solche als eine schädliche Substanz geradehin weg, oft weit von ihren Wohnungen. (Geschieht solches doch, wie an einer andern Stelle des benüzten Journals versichert wird, in Frankreich noch häufig mit Branntweinspülicht.) Sie geben jedoch einen recht guten Dünger, wenn man

---

Das Amt eines Taxators verwaltete er bis an seinen Tod, war ein geehrter und geachteter Mann, erwarb sich ein großes Vermögen, und hinterließ seine Kinder in einer glüklichen, und gewiß von Vielen, welche durch Unglüksfälle und Mangel an eigner Kraft ein bedeutendes ererbtes Vermögen verloren, — beneideten Lage.

Doch nicht immer, begann der Hr. Kaplan, vermag der Mensch aus eigner Kraft, sich dem Elende zu entreißen. Aber dann, wann die Noth am Höchsten ist, ist Gotteshilfe am Nächsten. Und nun erzählte er: Sehr jung schon schrieb Louis de Boissy zu Paris Lustspiele und komische Opern, erntete mit seinen Arbeiten Beifall und Lob, aber desto weniger Geld. Daher schmachtete er mit Frau und Kind in der drükendsten Armuth.

Ein Amt konnte damals, unter Ludwig XV., nur Der bekommen, der es zu kaufen vermochte, oder mächtige Gönner hatte. Boissy konnte nicht wimmern und zu den Füßen eines Mächtigen kriechen. Er hatte Freunde, die ihn wohl unterstüzt hätten; aber sie erfuhren entweder seine wahre Lage nicht, oder wollten ihm ihre Hilfe nicht aufdringen. So erlag er allmählig dem Elende und der Verzweiflung. Der Tod erschien ihm als der kürzeste Weg, auf einmal aller Noth ein Ende zu machen; er sah in ihm nur einen Freund und Erretter, und

sie 1—1½ Jahr auf einem Haufen zusammenfaulen läßt. Will man sie eher dazu benüzen, so muß man sie mit etwas Kalk schichtweise zusammensezen.

Man troknet auch diese Trebern und macht daraus, wie aus der Gerberlohe, Kuchen zum Verbrennen, die eine vorzüglich düngende Asche geben. Man kann sie ferner, mit Häksel oder Spreu gemengt und mit Wasser benezt, zu Futter verwenden; das Rindvieh gewöhnt sich daran, und die Schweine fressen es, mit Kartoffeln oder geringem Getreide versezt, gern. Wenn man ein wenig Wasser und Bierhefe hinzusezt, diese Mischung nach vollendeter Gährung unter die Presse bringt und die erhaltene Flüssigkeit auf Fässer füllt, so wird ein recht guter Essig daraus. Ja, man bereitet auch wohl, namentlich in der Normandie, einen Branntwein daraus, der jedoch gewöhnlich brenzlich schmekt.

Wenn man diese Trebern mit einer hinreichenden Menge Wasser in einem Gefäße anrührt, so fallen die Kerne zu Boden und das Mark kann sammt den Kernhäusern, Gröpsen ꝛc. zu irgend einem andern Gebrauch weggenommen werden. Die Kerne müssen schnell getroknet werden, und geben dann, wie andere ölhaltige Samen behandelt, ein recht gutes Oel zum Verspeisen, das dem aus Haselnüssen bereiteten ähnelt und dem aus Traubenkernen vorzuziehen ist. Die Oelkuchen dienen zu Futter und zur Düngung.

Wann das Obst, um besser zu zeitigen, von den Blättern entblößt werden soll?

Wenn man das Obst von den Blättern entblößt, oder aufdekt, daß die Sonne und Luft besser auf selbe wirken können, so wird das Obst größer, schöner, schmakhafter. Ja, wenn es eine schöne Farbe haben und eher zeitig werden soll, so muß man das Laub, so selbes bedekt, wegräumen, damit die freie Luft und Sonnenstrahlen darauf spielen können.

Und eben dieses Aufdeken geschieht am Ende des Monats Juni, wenn man mit einer Scheere die Blätter wegschneidet, welche die Frucht bedeken, und also damit fortfährt, besonders wenn man sieht, daß es zu seiner Größe gelangt, damit der Nachtthau, der Regen und die Sonnenstrahlen darauf fallen können. Einige begießen die Aepfel, um ihnen eine schöne Farbe zu geben, mit der Gießkanne 2 oder 3 Mal während der größten Sonnenhize. Bei den Pfirschen ist es aber nicht rathsam, weil es ihnen die Güte raubt, indem das Wasser leicht durch ihre dünne Haut dringt, selbe wässerig macht und ihnen ihren vorigen natürlichen Geschlechts-Geschmak nimmt.

Wenn das Obst zu seiner völligen Größe gelangt ist, oder besser, wenn die Farbe an seiner Haut heller wird und die nahe Zeitigung anzeigt, so nimmt man auf einer Seite der Frucht einige Blätter mit der Scheere weg, die am Stiele abgeschnitten werden. Etliche Tage darnach geschieht dieses wieder mit den Blättern auf der andern Seite; und endlich nach einem kleinen Zwischenraume

---

gewann ihn lieb. Seine zärtliche Gattin, die des Lebens ebenso müde war, hörte theilnehmend zu, wenn er von Befreiung aus diesen Ketten mit allem dichterischen Feuer schwärmte und beschloß endlich, mit ihm zu sterben. Aber unmöglich konnte sie ihren 5jährigen, geliebten Sohn in der Welt des Elends und Jammers zurüklassen; er sollte die Reise in eine bessere mit ihnen antreten. Sie waren nun fest entschlossen, zu sterben; aber welche Todesart sollten sie wählen? Sie griffen zur schrekhlichsten — zum Verhungern. — Boissy bewohnte ein Dachstübchen, das keine Gemeinschaft mit den übrigen Wohnungen des Hauses hatte. Die Unglüklichen durften also nur die Thüre verschliessen, sich ruhig halten, und Niemand konnte sie an der Ausführung ihres Entschlußes hindern. Sie verschlossen ihr Zimmer und fingen an, zu fasten. Wenn Jemand kam und pochte, so flohen sie zitternd in die Kammer und waren immer in Besorgniß, daß ihr Vorhaben entdekt werden möchte. Ihr kleiner Sohn, der noch nicht gelernt hatte, seine Eßlust mit erkünstelten Gründen zu stillen, verlangte mehrmals weinend nach Brod; aber sie fanden immer Mittel, ihn zu beruhigen. — Einem von Boissy's Freunden kam es sonderbar vor, daß er ihn nie zu Hause fand. Anfangs glaubte er, die Familie wäre ausgezogen; da man ihm aber das Gegentheil versicherte, ward er unruhiger. Er

nimmt man alle Blätter weg, die der Frucht noch einigen Schatten machen, und auf diese Weise ist die Frucht in 6 bis 8 Tagen gänzlich entblößt. Wenn dieß nach und nach geschieht, so gewöhnt die Frucht allgemach die Sonnenstrahlen und läuft weniger Gefahr, von selben allzuhart getroffen zu werden; und in etlichen Tagen färbt sich die Frucht. Man kann die Farbe vermehren, wenn man auf der Seite der Sonne die Frucht mit einem in ein frisches Wasser getauchten Pinsel bestreicht.

Dieß Entblößen der Frucht geschieht insgemein nur bei den Pfirschen, Aprikosen und einigen Arten von Birnen, die gefärbt seyn sollen.

Um diese Obstbehandlung zu verrichten, muß nothwendiger Weise das Obst gerathen seyn. Und daß es wohl geräth, hängt meistens von einer schiklichen und guten Witterung ab, wenn die Bäume blühen. Ist da die Witterung nicht zuträglich, so ist gleich Anfangs Alles verloren; ist sie aber günstig, so hat man schon Grund, Vieles zu hoffen. Gesezt aber, man hätte nur lauter einerlei Obst, so würde es zu Einer Zeit blühen, und wenn also zu selber Zeit ungünstige Witterung einfiele, so wäre Alles verloren. Wenn man aber mehrerlei Gattungen hat, so blühen sie auch zu unterschiedlichen Zeiten, und die, welche schikliches Wetter trifft, gerathen also; und ist immer für jede Sorte gutes Wetter, so hat man Hoffnung, häufig von allen Sorten zu erwarten.

Ueber die Mittel,

welche die Chinesen anwenden, um das Wachsthum der größten Bäume zu beschränken, und ihnen in einigen Jahren ein verbuktetes Ansehen zu geben.

Marc Paul scheint der erste gewesen zu seyn, welcher bemerkt, daß die Chinesen ein besonderes Wohlgefallen an verkümmerten und Zwergbäumen haben, und daß sie bei ihnen Gegenstand des Luxus sind. Bacon und die französischen Missionäre sprechen später ebenfalls davon, doch ohne die Mittel zu nennen, welche die Chinesen deßhalb anwenden. Zu neurer Zeit hat Herr John Livingtone, Resident zu Macar in China, uns hierüber in einer Abhandlung (im vierten Bande der Transactions of the horticult. Society of London befindlich) einige nähere Nachrichten mitgetheilt.

Die Chinesen nennen dergleichen verkrüppelte Bäume Koo-schoo, d. h., alte Bäume, und die Behandlung, welche sie deßhalb anwenden, heißt so viel als niederbeugen.

Jederzeit werden aus Schnittlingen gezogene Stämme dazu angewendet, da diese von Natur nicht so stark treiben, wie Samen-Pflanzen. Man sezt sie in sehr kleine Töpfe in eine magere thonige Erde, und gießt sie nur so viel, daß sie das Leben erhalten.

Das Verfahren, welches man anzuwenden hat, wenn der Schnittling gehörig angewurzelt ist, besteht hauptsächlich in Folgendem:

1) Man macht einen ringförmigen Einschnitt in die Rinde, von der Breite des Durchmessers des Baums.
2) Diese Wunde bedekt man mit Thon.

---

fand sich an einem Tage mehrere Male ein, und immer war Niemand zu Hause. Als er am dritten Tage wieder kam, klopfte er anhaltend und stark und hörte endlich ein Leises Winseln. Er rief laut und heftig Boissy's Namen, horchte dann wieder, und hörte deutlich einen Seufzer. In der höchsten Angst rief er Hilfe herbei, ließ die Thüre aufsprengen, und — blieb starr vor Schreken und Entsezen auf der Schwelle stehen. Er sah seinen Freund, mit Gattin und Sohn, auf einem Bette liegen, bleich und entstellt, kaum fähig, einen Laut von sich zu geben. Der Knabe lag in der Mitte und Gatte und Gattin hatten sich innig umschlungen. Der Knabe strekte sein Aermchen schmachtend dem Retter entgegen, und sein erstes Wort war: Brod! Es war schon der dritte Tag, daß nicht ein Bissen über seine Zunge gegangen war. — Gatte und Gattin lagen in einem betäubten Hinsterben, hörten nicht mehr, daß ihr Zimmer aufgesprengt ward, und fühlten nicht mehr die Umarmung ihres gerührten Freundes. Ihr gebrochenes Auge war auf den Knaben geheftet, und ihr ganzes, von Mitleid durchdrungenes Herz lag in dem Blike, womit sie ihn angesehen hatten und sterbend immer noch ansahen. Ihr Freund machte schleunige Anstalten zur Rettung, aber diese gelang ihm nur mit großer Mühe. Sie glaubten schon alle Mühseligkeiten der Welt überstanden zu haben, und wur-

3) Sodann wird der Stamm nebst den größten Aesten mit Stroh bekleidet.

4) Die Spizen der Zweige werden, so wie sie sich entwikeln, in dem Verhältniße zu dem Wachsthum der Wurzeln, abgeschnitten.

5) Eben so sorgfältig nimmt man auch einen Theil der Blätter weg, so wie sie sich zeigen.

6) Die Zweige erhält man, mittelst eines Messingdrahts, in beständiger Biegung.

7) Die gemachten Wunden bestreut man mit Zuker, um die Ameisen herbeizuloken. Vielleicht würde man bei manchen Bäumen noch eher zum Zwek kommen, wenn man Blatt-Läuse an sie sezte.

Die Ulme ist der Baum, welcher dieser Behandlung am Besten sich fügt, da er den Schnitt gut verträgt. Man versucht sie aber auch häufig an Obstbäumen, welche sich ebenfalls dazu vor andern gut eignen. Die Früchte, welche dergleichen Bäume tragen, bleiben sehr klein, sind auch wenig schmakhaft, sezen aber sehr zahlreich an, und halten sich lange. Die Pfirschen bleiben immer hart.

Uebrigens scheint doch diese Methode nicht immer zum Zwek zu führen, da dergleichen Bäume in China sehr selten sind und theuer bezahlt werden.

Aepfelbäume fruchtbar zu machen.

Man reibe ungefähr einen Fuß hoch von der Erde in einer Breite von 4 bis 6 Zoll die Rinde rings um die Aepfelbäume stark mit Theer ein. Dieses ist ein wirksames Mittel gegen den Honigthau und bewirkt eine reiche Ernte.

Obst aufzubewahren.

In der Halle'schen Landwirthschafts-Zeitung wird folgendes Verfahren empfohlen: „Man legt das Obst in der Obstkammer am Besten auf Tafeln von Pappelholz, weil dieses leicht und völlig geruchlos ist; die Aepfel sezt man auf ihre Stengel und bei den Birnen den Stengel in die Höhe, hängt die Trauben auf und nimmt alle faulen Beeren ab. Wenn die Kälte zunimmt, dekt man über die Früchte Papierbogen, welche nicht geleimt sind, hernach reine Leinwand und später darauf Heu oder Moos oder trokene Blätter. Wenn die Kälte den höchsten Grad erreicht, dekt man darüber feuchte Leinwand; wenn diese sich hernach durch Kälte verhärtet, so schüzt diese Deke die Früchte. Sobald die starken Fröste aufhören, muß alle Bedekung weggenommen werden. Niemals muß die Luft in der Obst-Kammer zu feucht oder zu warm seyn."

Pflaumen in Wein.

Man legt die Pflaumen, nachdem man das Blaue abgewischt und sie mit einer Nadel durchstochen hat, in einen steinernen Topf, siedet eine Flasche Pontak und 3 Quartierchen oder $\frac{3}{4}$ Nösel Weinessig mit 3 Pfund Zuker, einem halben Loth Zimmt und eben so viel Nelken bis zur gehörigen Konsistenz und gießt es heiß über die Pflaumen. Den andern Tag seiht man die Brühe ab, siedet sie wieder und gießt sie heiß über die Pflaumen; den dritten Tag endlich läßt man die Pflaumen selbst mit aufsieden und bindet dann das Gefäß zu.

---

den nun plözlich aus ihrer Erstarrung aufgeschrekt und gezwungen, in dieselbe zurük zu treten. Empfindungs- und gedankenlos überließen sie sich allen Versuchen, die man machte, sie wieder ins Leben zurük zu rufen. Endlich wählte ihr Freund das wirksamste Mittel. Er nahm den Knaben aus ihren Armen und wekte dadurch den lezten Funken väterlicher und mütterlicher Zärtlichkeit. Man gab dem Kinde zu essen, in der einen Hand hielt es sein Brod, mit der andern schüttelte es Vater und Mutter wechselsweise. Nur sein Angstgeschrei wekte sie endlich wie aus einem langen Schlummer. Es schien auf einmal neue Liebe und Leben zu erwachen, da sie sahen, daß ihr Kind das Lager und ihre Arme verlassen hatte. — Der Freund verschaffte den Entkräfteten stärkende Brühen, die er ihnen mit möglichster Behutsamkeit einflößte, und er verließ sie nicht eher, bis alle Spuren des wiederkehrenden Lebens da waren. Alles, was er an Geld hatte, fast sein ganzes Vermögen, ließ er ihnen zurük.

Der Vorfall machte Aufsehen in Paris. Der Graf v. Termin schilderte der vielvermögenden Pompadour das grenzenlose Elend dieser Familie und rührte ihr Herz. Sie sandte dem armen Dichter ein ansehnliches Geschenk an Geld, und verschaffte ihm ein Amt, von dem er gemächlich leben konnte.

Kurzweil am Extra-Tisch.

Anekdoten von Herrn X.

Herrn X. Ladendiener kam öfters sehr spät nach Hause, so daß es dieser X. endlich erfuhr. „Aber, mein lieber Freund, sagte er einmal zu ihm, warum kommen Sie denn beständig so spät nach Haus?" — „Ich bin der Sternwissenschaft leidenschaftlich ergeben, wo ich des Abends allemal meine Beobachtungen aufzeichne, die mich alles andere vergessen machen," erwiderte der Laden-Diener." — „Wenn das ist, sagte X. so will ich Ihnen lieber einige Stunden bei Tag dazu erlauben."

Herr X., von armen Eltern geboren und erzogen, reiste nach S. mit seinem Bündelchen auf dem Rüken. Ehe er noch dahin kam, erbot sich ein Bauer, der gerade auch nach S. fuhr, ihn auf seinen Wagen sizen zu lassen. Herr X. nahm dieß dienstfertige Anerbieten an, behielt aber seinen Reisebündel auf dem Rüken geschnallt, bis es endlich der Bauer bemerkte, und ihn fragte, warum er ihn doch nicht abnehme und auf den Wagen lege: „Ey, er ist doch ein gar braver Mann, sagte Herr X., will sogar meinen Pak auch noch auf'm Wagen führen."

Im Schauspielhause wurde einst ein sehr schönes Stük aufgeführt, und als man Herrn X. fragte, warum er es nicht auch besucht habe, so antwortete er: „Ach! es ist ja eine ländliche Szene, die kann in der Stadt nicht gut aufgeführt werden."

Vor nicht gar langer Zeit erhielt Herr X. einen Brief von einem Freunde in S., worin Geld seyn sollte, lezterer vergaß dieses aber in den Brief zu thun, es war blos darin bemerkt: In der Anlage sende Denselben das Geld ꝛc. Herr X. zog sich sogleich an, eilte in die Anlagen (Promenaden) und wartete da einige Zeit, als aber Niemand kommen wollte, ging er voller Verdruß wieder nach Haus, wo das Geld bereits nachgeschikt worden war, und somit klärte sich der Mißverstand auf.

Herr X. war in seine Hausjungfer sterblich verliebt, er ersuchte einen Maler, ihm ihr Porträt zu malen, er wünschte es in sein Comtoir zu hängen. Allein der Maler machte ihn aufmerksam, daß dieß Eifersucht bei seiner Frau erregen könnte. „Sie haben recht, erwiederte X., Sie müssen Sie nur etwas unkenntlich malen."

Einsmals zankte sich der Buchhändler X. mit einem Freunde, und da er sich ihm an Kräften überlegen wußte, prügelte er ihn waker durch. Der Geschlagene schwor, ihm mit Gehilfen aufzupaßen, und sich dafür zu rächen. X., der sich hierauf nur selten ausser seinem Hause sehen ließ, wurde endlich doch von ihnen Abends auf einem Spazirgange erwischt, und als sie ihm reichlich vergolten hatten, rief er freudig aus: Gott Lob! jezt kann ich mich doch wieder mit Sicherheit aus dem Hause wagen.

Bei der Vorstellung eines Ballets war derselbe auf einem der vordern Size des Parterres. Als er aber, um die niedlichen Füßchen einer Solotänzerin besser betrachten zu können, aufstand, rief ihm sein Hintermann höflich zu: Wollen Sie Sich nicht sezen, mein Herr X.? — „Ich danke Ihnen recht sehr, ich bin nicht müde," antwortete X. eben so höflich.

Einst wurde von ihm die Komödie: die Weiber, verlangt. Herr X. sagte zu seinem Laden-Diener: er solle nachsehen, ob es da wäre. Derselbe befolgte den Befehl seines Herrn, kam aber bald wieder zurük und sagte: es sey nicht mehr da, sondern blos Weiberlist. „Ei, sagte Herr X. das ist gerade recht, da pappt man nur die List zu, dann hat man die Weiber." — In sein Bücherverzeichniß sezte er unter die Rubrik: Forst- und Jagd-Bücher, aber natürlich blos aus Versehen: die Jäger, Schauspiel in 5 Aufzügen von Iffland.

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.